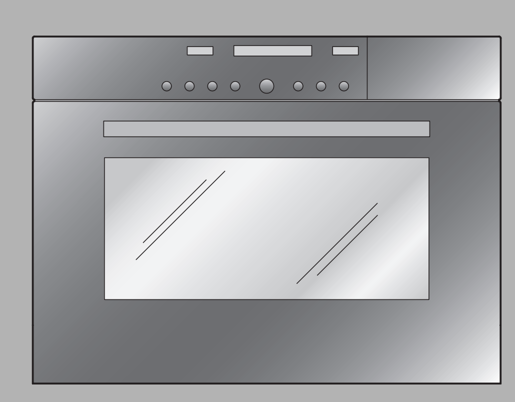
Cuiseur à vapeur combiné



Mode d’emploi
Conseils de réglage, CuissonMatic, Rôtissage doux

Conseils de réglage

Explication des symboles

	Mode de fonctionnement
°C	Température de l'espace de cuisson
	Préchauffez jusqu'à ce que la température de l'espace de cuisson soit atteinte
°C	Température de la sonde
min	Durée en minutes
heures	Durée en heures
	Niveau
	Accessoires
	CuissonMatic AX a,b,c Degré de brunissement ■ a brunissement clair ■ b brunissement moyen ■ c brunissement sombre Groupe d'aliments



Les indications figurant dans la colonne sont uniquement valables pour la préparation avec le programme CuissonMatic.
La CuissonMatic peut être appelée puis démarrée au moyen du bouton de réglage OK.
Veuillez vous reporter également aux indications figurant sous CUISSONMATIC dans le mode d'emploi de l'appareil.

Utilisation optimale

Dans les livres de recettes, les températures de cuisson et de rôtissage recommandées sont en partie trop élevées et les niveaux indiqués ne sont pas optimaux pour cet appareil. Vous trouverez dans les tableaux suivants des indications pour une utilisation optimale.

▶ Le «biseau» de la plaque à gâteaux originale doit toujours être enfoncé jusqu'au fond de la paroi arrière de l'espace de cuisson.

Pour un résultat optimal lors d'une cuisson à l'air chaud ou à l'air chaud humide sur plusieurs niveaux,

▶ utilisez des plaques à gâteaux sombre émaillées.

Légumes		°C		min		
Epinards en branche		100	non	7–12	1+2	
Haricots, Chou-fleur entier		100	non	30–40	1+2	
Chou-fleur en bouquets		100	non	17–23	1+2	
Brocoli		100	non	13–17	1+2	
Endive		100	non	20–25	1+2	
Haricots secs mis à tremper		100	non	35–45	1+2	
Fenouil en petits morceaux		100	non	17–23	1+2	
Chou blanc en petits morceaux		100	non	20–30	1+2	
Carottes en petits morceaux		100	non	15–20	1+2	
Pois mange-tout		100	non	15–20	1+2	
Chou-rave en en petits morceaux		100	non	20–25	1+2	
Blette		100	non	15–25	1+2	
Epis de maïs		100	non	30–45	1+2	
Poivrons		100	non	10–15	1+2	
Peler des poivrons		230	oui	10–15	2	
Betteraves rouges		100	non	30–90	1+2	
Choux de Bruxelles		100	non	25–30	1+2	
Choucroute crue		100	non	40–70	1+2	
Choucroute préfermentée		100	non	20–30	1+2	
Radis noir		100	non	25–35	1+2	

Légumes		°C		min		
Céleri en petits morceaux		100	non	10–20	1+2	
Asperges vertes		100	non	13–17	1+2	
Asperges blanches		100	non	20–25	1+2	
Céleri en branche		100	non	20–25	1+2	
Tomates		100	non	8–12	1+2	
Peler des tomates		100	oui	5–10	1+2	
Topinambours		100	non	15–35	1+2	
Courgettes en petits morceaux		100	non	8–12	1+2	

Pommes de terre	A		°C		min		
Pommes de terre en petits morceaux	–		100	non	15–25	1+2	
Patates douces, Pommes de terre entières	–		100	non	30–45	1+2	
Country Potatoes	A5		230	non	20–30	2	
Baked Potatoes	A5		230	non	30–50	2	

Garnitures		°C		min		
Riz + liquide		100	non	20–40	2	
Risotto + liquide		100	non	30–40	2	
Semoule de maïs (Polenta) + liquide		100	non	30–40	2	
Semoule + liquide		100	non	10–15	2	
Lentilles + liquide		100	non	15–60	2	
Ebly + liquide		100	non	20–30	2	
Millet + liquide		100	non	20–40	2	
Pois chiches mis à tremper + liquide		100	non	20–30	2	

Viande		°C		min		
Pot-au-feu		100	non	60–90	2	
Jambon		100	non	60–90	2	
Côtelettes fumées, porc Kasseler		100	non	45–60	2	
Saucisson		100	non	30–45	2	
Emincé en sauce		100	non	30–45	2	
Lard		100	non	20–30	2	
Filet (bœuf, veau, porc)		100	non	20–30	2	

Viande			°C		min		
Entrecôte, roastbeef	–		200–210	oui	40–50	2	
Epaule de boeuf	A7		190–200	oui	60–75	2	
Epaule de veau	A7		200–210	oui	60–75	2	
Epaule de porc	A7		180–200	oui	60–90	2	
Gigot d'agneau	A7		210–220	oui	60–90	2	
Rôti de viande hachée	–		190–210	oui	50–70	2	
Fromage d'Italie	–		160–170	oui	45–60	2	
Emincé, Goulasch	A7		160–180	oui	45–60	2	
Filet en croûte	–		200–210	non	30–40	2	
			180–200	oui	25–40	2	

Rôtissage doux	Valeur proposée			Plage de réglage		
	Degré de cuisson	°C	heures	heures		
Filet de veau	saignant	58	3½	2½–4½	2	
	à point	62	3½	2½–4½	2	
Rumsteck de veau, carré de veau	–	67	3½	2½–4½	2	
Epaule de veau	–	80	3½	2½–4½	2	
Collier de veau	–	81	3½	2½–4½	2	
Filet de bœuf	saignant	53	3½	2½–4½	2	
	à point	57	3½	2½–4½	2	
Entrecôte, roastbeef	saignant	52	3½	2½–4½	2	
	à point	55	3½	2½–4½	2	
Entrecôte parisienne, Rumsteck de boeuf	–	67	3½	2½–4½	2	
Epaule de bœuf	–	72	3½	2½–4½	2	
Carré de porc, Rumsteck de porc	–	67	3½	2½–4½	2	
Collier de porc	–	85	3½	2½–4½	2	
Gigot d’agneau	saignant	63	3½	2½–4½	2	
	à point	67	3½	2½–4½	2	

Cuire à basse température		°C		°C	heures		
Filet de bœuf		80–90	non	55–60	2–3	2	
Roastbeef		80–90	non	55–60	2½–3½	2	
Carré de porc		90–100	non	65–70	3–4	2	

Volaille		°C		min		
Poulet entier		220–230	oui	50–60	2	
Blancs de poulet		100	non	10–20	1+2	
		210–220	oui	8–12	2	
Cuisses de poulet		220–230	oui	20–30	2	
Terrine de volaille		90	non	15–30	2	

Poisson, fruits de mer		°C		min		
Filet de poisson		80	non	10–20	1+2	
		200–210	oui	15–20	2	
Poisson entier (truite, dorade, etc.)		80	non	20–30	1+2	
		180–210	oui	15–25	2	
Thon		100	non	10–30	1+2	
Moules		100	non	20–30	1+2	
Terrine de poisson		100	non	15–30	2	

Desserts		°C		min		
Flans au caramel		90	non	20–40	2	
Flan		90	non	20–50	2	
Compote (pomme, quetsche, coing, etc.)		100	non	10–20	2	ou

Yaourt		°C		heures		
Yaourt crémeux		40	non	5–6	2	
Yaourt ferme		40	non	7–8	2	

Gâteaux, cake			°C		min		
Cake, kouglof (chocolat, carotte, marbré, noix, etc.)	A13		150–170	oui	50–70	2	
Gâteau (chocolat, carotte, noix, etc.)	A14		150–170	oui	30–50	2	
Génoise	A14a		160–170	oui	30–40	2	
Biscuit roulé	–		180–200	oui	8–12	2 1+3	
Gâteau de Linz	A14		150–170	oui	40–50	2	
Cuire à l'aveugle la pâte brisée			170–180	oui	20–25	2	
Pâte sablée avec fruits	A10		170–180	oui	40–50	2	
Gâteau-rose, Couronne en pâte levée, Tresse russe	A12		180–200	non	30–40	2	
			170–190	non	25–35	2	
Pain d'épice de Lucerne	A14		150–160	oui	50–60	2	
Gâteau cuit sur une plaque	–		170–190	oui	25–35	2 1+3	
Strudel aux pommes	–		170–190	oui	30–40	2	
Gâteau meringué	–		130–140	oui	25–35	2	
Fond de japonais	–		120–140	oui	40–60	2	

Petits gâteaux			°C		min		
Feuilletés pour apéro	A1a		200–220	non	15–25	2 1+3	
			180–190	non	15–20	2 1+3	
Biscuit en pâte feuilletée fourré (croissant au jambon/ aux noix, etc.)	A1		190–200	non	20–30	2 1+3	
			180–190	non	20–30	2 1+3	
Pâtisserie pâte levée	A12		190–200	non	15–25	2 1+3	
Eclairs, petits fours	–		160–170	oui	20–30	2 1+3	
Macarons	–		170–180	oui	12–17	2 1+3	
Brunsli, étoiles à la cannelle	–		170–180	oui	8–12	2 1+3	
Milanais, Spitzbube	–		150–160	oui	12–17	2 1+3	
Leckerli de Bâle	–		170–180	oui	12–17	2 1+3	

Petits gâteaux	[mode]	°C	[préchauffage]	min	[niveau]	[accessoire]
Petits gâteaux à l'anis, anis	[chaleur tournante]	130–140	oui	20–30	2 1+3	
Meringues *	[chaleur tournante]	80–90	non	80–100	2 1+3	
Bruschetta, pain à l'ail	[chaleur tournante]	180–190	oui	5–10	2 1+3	
Toast Hawaï	[chaleur tournante]	190–200	oui	15–20	2	

* Après la cuisson, laisser sécher pendant la nuit

Tarte, pizza

► Avec les fruits congelés ou les fruits frais – très juteux – ne répartir le glaçage sur la tarte qu'au bout de 15 à 20 minutes de cuisson environ.

	[programme A]	[mode]	°C	[préchauffage]	min	[niveau]	[accessoire]
Tarte aux fruits	A10	[chaleur tournante]	180–190	oui	40–50	2	
Pizza fraîche	A8	[chaleur tournante]	200–210	oui	20–30	2 1+3	
Pizza surgelée *	A9	–	–	–	–	–	
Tartes salées (fromage, légumes, oignons)	A10	[chaleur tournante]	170–180	oui	40–50	2	

* Selon les indications du fabricant

Pain, tresse			°C		min		
Pain	A11		200–210	non	40–50	2	
			200–210	non	35–50	2	
Petits pains	A11		210–220	non	25–30	2 1+3	
			210–220	non	20–30	2 1+3	
Tresse	A11a		190–200	non	30–40	2 1+3	
			180–190	non	25–35	2 1+3	
			190–200	oui	25–35	2 1+3	
Kouglof en pâte levée	A12		190–200	non	35–45	2	
			180–190	non	30–40	2	
			180–190	oui	30–40	2	

Soufflés, gratins	A		°C		min		
Soufflés sucrés	A4		180–200	non	25–35	2	
Gratin (légumes, poisson, pommes de terre)	A3		180–190	non	30–40	2	
Lasagne, Moussaka	A3		170–180	non	30–45	2	
Légumes gratinés	–		200–220	oui	10–15	2	

Régénérer, décongélation		°C		min		
Réchauffage de plats (1–2 assiettes)		120	non	6–8	1+3	
Réchauffage de plats (3–4 assiettes)		120	non	8–10	1+3	
Préparer de plats cuisinés *	–	–	–	–	–	
Décongeler du pain		140–150	non	env. 20	2	
Décongeler des spätzli, pâtes, riz		120–130	non	env. 20	1+2	
Décongeler des légumes *		100	non	–	1+2	
Décongeler viande, poisson, volaille		50	non	en fonction de la taille	1+2	

* Selon les indications du fabricant

Alimentation pour bébé		°C		min		
Biberon en verre		100	non	4–5	2	
Biberon en plastique		100	non	5–6	2	
Réchauffer de la bouillie pour bébé		100	non	4–10	2	
Stériliser des biberons		100	non	8	2	
	ensuite					
		100	non	2	2	

Blanchiment, extraction du jus		°C		min		
Blanchir des légumes (haricots, petits pois, etc.)		100	non	env. 5	1+2	
Extraction du jus des fruits (cerises, raisin, etc.)		100	non	30– max. 90	1+2	
Extraction du jus des baies (groseilles, mûres, sureau, etc.)		100	non	30– max. 90	1+2	

Dessiccation, séchage		°C		heures		
Morceaux ou rondelles de pomme		70	non	7-8	2, 1+3, 1+2+3	
Champignons coupés		50-60	non	5-8	2, 1+3, 1+2+3	
Herbes		40-50	non	3-5	2, 1+3, 1+2+3	
Abricots		60-70	non	14-16	2, 1+3, 1+2+3	



Surveillez la dessiccation et le séchage. En cas de dessiccation excessive, il existe un risque d'incendie!

- N'utilisez que des fruits sains et mûrs ainsi que des champignons frais et des herbes fraîches.
- Nettoyez et coupez en morceaux les fruits, champignons et herbes.
- Revêtiez les accessoires de papier sulfurisé, répartissez les aliments sur celle-ci et enfournez au niveau approprié.



Un grille, un bac de cuisson perforé et un plaque à gâteaux originale au maximum peuvent être utilisées simultanément

- Coincez une cuillère en bois entre le panneau de commande et la porte de l'appareil de sorte à conserver une fente d'environ 2 cm.
- Tournez les aliments à intervalles réguliers afin de garantir une dessiccation plus homogène.

Stérilisation, mise en bocal	♨	°C	°C ↑	min	▢	
Carottes	♨	100	non	90	1+2	
Chou-fleur, Brocoli	♨	100	non	90	1+2	
Haricots*	♨	100	non	60	1+2	
Champignons **	♨	100	non	75-90	1+2	
Pommes, Poires	♨	90	non	30	1+2	
Abricots	♨	90	non	30	1+2	
Pêches	♨	90	non	30	1+2	
Coings	♨	90	non	30	1+2	
Pruneaux	♨	90	non	30	1+2	
Cerises	♨	80	non	30	1+2	

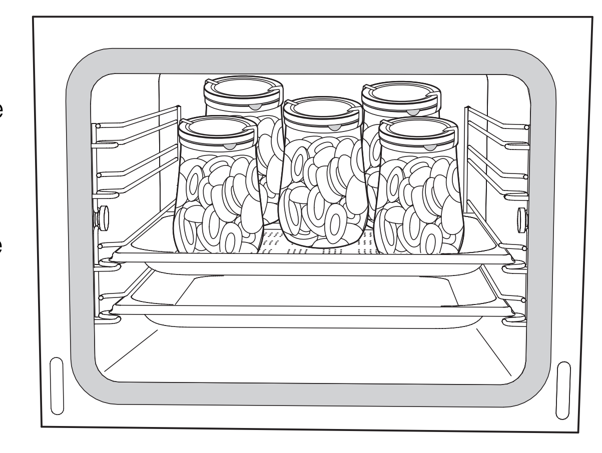
* Répétez 2× la procédure, en laissant entièrement refroidir les bocaux entre les deux opérations.

** Les champignons doivent être précuits.

La stérilisation consiste dans la mise en bocaux d'aliments dans un but de conservation.
Il est possible de placer 5 bocaux au maximum simultanément dans l'espace de cuisson

- ▶ N'utilisez que des bocaux nullement endommagés d'une contenance maximum de 1 litre.
- ▶ Introduisez le bac de cuisson perforé au niveau **2** et la plaque en acier inox (sert de réceptacle) au niveau **1**.
- ▶ Remplissez les aliments de façon homogène dans les bocaux et fermez les bocaux conformément aux instructions du fabricant.

- Placez les bocaux sur le bac de cuisson perforé conformément à l'illustration. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement [symbole] ainsi que la température de l'espace de cuisson et la durée selon le tableau.
- Confirmez en pressant le bouton de réglage OK.
- En effleurant la touche ◯, déclenchez l'appareil puis laissez la porte de l'appareil en position encliquetée.
- Laissez totalement refroidir les bocaux dans l'espace de cuisson.
- Retirez les bocaux puis contrôlez leur étanchéité.



A1 Feuilletés frais pour apéro	Utilisations	Indications
15–30 min * Niveau 2 ou 1 + 3	Petits gâteaux en pâte feuilletée ou autre pâte, fermés ou ouverts, p. ex. ■ chaussons garnis en pâte feuilletée ■ pizzas en escargot ■ bâtonnets apéritif non garnis ■ croissants au jambon	Bâtonnets apéritifs non garnis: ▶ Sélectionnez le réglage «brunissement clair». ▶ N’a pas besoin d’être badigeonné de jaune d’œuf.

A2 Feuilletés pour apéro surgelés	Utilisations	Indications
10–35 min * Niveau 2 ou 1 + 3	Produits apéro surgelés tout préparés, p. ex. ■ croissants au jambon ■ mini-quiche au fromage ■ flammkueche ■ chaussons en pâte feuilletée ■ rouleaux de printemps	Les produits surgelés sont précuits de façon variable. Sélectionnez la durée conformément aux indications figurant sur l’emballage: ■ 8–12 min ■ 13–20 min ■ 21–35 min ▶ N’a pas besoin d’être badigeonné de jaune d’œuf.

* Durée possible de la CuissonMatic

A3 Gratin	Utilisations	Indications
30–45 min * Niveau 2	Soufflés et gratins, p. ex. ■ gratin de pommes de terre ■ gratin de pâtes ■ gratin de riz ■ lasagne ■ moussaka	Gratins sucrés avec blancs en neige: ► Sélectionnez le programme A4 Soufflé.

A4 Soufflé	Utilisations	Indications
25–50 min * Niveau 2	Soufflés sucrés et salés dans de grands plats et de petits plats, p. ex. ■ soufflé au fromage ■ soufflé aux asperges ■ soufflé au chocolat ■ gratin avec beaucoup de blanc d'œuf (gratin de fruits rouges)	Convient aussi pour des gratins sucrés contenant des blancs en neige dans la pâte.

A5 Pommes de terre au four	Utilisations	Indications
20–50 min * Niveau 2 ou 1 + 3	Garnitures de pomme terre au four, p. ex. ■ country potatoes ■ rondelles de pomme de terre ■ dés de pomme de terre ■ baked potatoes ■ légumes marinés (en gros morceaux)	► Ne juxtaposez pas trop prêt les morceaux de pommes de terre, utilisez plutôt deux plaques.

* Durée possible de la CuissonMatic

A6 Produits surgelés à base de pomme de terre	Utilisations	Indications
10–35 min * Niveau 2 ou 1 + 3	Produits apéro surgelés tout préparés, p. ex. ■ pommes frites ■ croquettes ■ burger de pommes de terre ■ pommes duchesse	Les produits surgelés sont précuits de façon variable. Sélectionnez la durée conformément aux indications figurant sur l'emballage: ■ 8–12 min ■ 13–20 min ■ 21–35 min

A7 Viande braisée	Utilisations	Indications
40–90 min * Niveau 2	Rôti, ragoût, émincé, p. ex. ■ rôti braisé à l'italienne ■ ragoût ■ Irish Stew ■ émincé au curry	Emincé: ▶ Faire mariner la viande crue et la placer dans l'ustensile de cuisson, ajouter éventuellement des légumes et des oignons. Ajouter un peu d'eau. Lier la sauce après la cuisson.

A8 Pizza fraîche	Utilisations	Indications
25–40 min * Niveau 2 ou 1 + 3	Pizzas maison, p. ex. ■ pizza Hawaï ■ calzone ■ mini-pizzas ■ pizzas en escargot ■ flammkueche	▶ A cuire de préférence avec le bac perforée graissée, le fond sera plus croustillant.

* Durée possible de la CuissonMatic

A9 Pizza surgelée	Utilisations	Indications
10–35 min * Niveau 2 ou 1 + 3	Produits tout préparés en pizza surgelée, p. ex. ■ pizza ronde ■ mini-pizzas ■ pizza familiale	Les produits surgelés sont précuits de façon variable. Sélectionnez la durée conformément aux indications figurant sur l’emballage: ■ 8–12 min ■ 13–20 min ■ 21–35 min

A10 Tarte	Utilisations	Indications
Avec préchauffage 25–50 min * Niveau 2	Tartes et quiches, p. ex. ■ tartes aux fruits frais ■ tartes aux fruits surgelés ■ tarte au fromage ■ tarte aux lardons et aux oignons ■ quiche lorraine	Tarte au fromage: ► Sélectionnez le réglage «brunissement clair» ou «brunissement moyen».

A11 Pain	Utilisations	Indications
30–45 min * Niveau 2 ou 1 + 3	Pain et tresse, de toutes formes et de toutes tailles, p. ex. ■ pain de campagne ■ tresse ■ pain surprise ■ fougasse	Tresse: ► N’a pas besoin d’être badigeonné de jaune d’œuf. ► Sélectionnez le réglage «brunissement clair».

* Durée possible de la CuissonMatic

A12 Pâtisserie en pâte levée garnie	Utilisations	Indications
25–45 min * Niveau 2 ou 1 + 3	Pâtisserie en pâte levée sucrée et salée, p. ex. ■ croissant aux noisettes ■ tresse russe ■ kouglof en pâte levée ■ pains aux raisins ■ pizzas en escargot	Croissant aux noisettes: ▶ Sélectionnez le réglage «brunissement clair» ou «brunissement moyen».

A13 Cake	Utilisations	Indications
Avec préchauffage 35–65 min * Niveau 2	Cakes en tout genre, p. ex. ■ cake au chocolat ■ cake au citron	

A14 Gâteau	Utilisations	Indications
Avec préchauffage 30–45 min * Niveau 2	Gâteaux en tout genre, p. ex. ■ Gâteau au chocolat ■ Gâteau aux carottes ■ Gâteau de Linz	Gâteau meringué et roulade de biscuit: ▶ Cuire de façon traditionnelle. Génoise: ▶ Sélectionnez le réglage «brunissement clair».

* Durée possible de la CuissonMatic

Domaine de validité

Le numéro du modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique.
Ce mode d’emploi est valable pour le modèle:

No de modèle	Système de mesure
864	60-450

J864.981-3